



檔 號:

保存年限:

南 臺 科 技 大 學

簽 於 學務處衛生保健組

主旨:檢陳 106 學年度第一學期餐廳衛生檢查結果,如說明及附件,請鑒察。

說明:

- 一、依「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理檢查辦法」,學校須落實自行檢查管理,學校每週應至少檢查餐飲場所一次,並予記錄。本學年度 106 年 9 月至 107 年 1 月「學校餐廳管理檢查表」彙整如附件一,此學期校內並無發生重大之餐飲衛生問題,如檢查未合乎規定之情況,要求限期改善,之後再行複檢皆已完成改善作業,餐廳檢查結果陳閱後依規定保存三年。
- 二、餐飲衛生檢測(餐具、油品、食材微生物):
 - (1)依「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理檢查辦法」,規定每週應抽檢各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留,並記錄之,不合格者應改善及追蹤管理。本學期六宿學生餐廳及磅礪館美食街餐具衛生、油品劣化檢測抽檢結果彙整說明如附件二,未合格者要求限期改善並追蹤。
 - (2)美食街餐食櫃位商場每月委托 SGS 進行環境評分及食材微生物檢驗,本學期微生物採驗檢測,其中 9、10 月飲料店檢出冰塊生菌數過高、10 月異國料理一項菜色,大腸桿菌群超出標準,立即輔導廠商加強供餐環境及注意個人衛生習慣,之後 SGS 再行複檢已符合衛生標準;於 11 月 15 日亦委託 SGS 進行學生餐廳食物檢體隨機採樣,微生物檢測結果皆符合衛生標準。本學期餐廳微生物檢驗報告如附件三,上陳核閱後放於衛保組網頁公告。
 - (3)全校飲水機衛生檢驗:

校園飲水機每台每年委外檢測 1 次,進行採水檢測大腸桿菌群,含學餐、美食街用水,106 年每季檢驗 50 台,檢測結果皆符合衛生標準,結果公告並放於衛保組網頁,檢測報告也個別張貼於飲水機機台,供師生方便查閱。
- 三、校園食材登錄平臺登載:

依「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」,規定供售學校餐飲之廠商,應至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊。本校含 1 間學生餐廳、9 間美食街櫃位及 1 間實習烘焙坊,每日需完成食材登錄,由衛保組及商場管理共同監督查核,本學期供餐日皆有確實完成登錄。

四、基改食品使用情形調查：

依「學校衛生法」，規定校園禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。於 11 月進行本學期校內所有供餐販售場所基因改造食品使用情形調查，檢查共 96 樣產品，結果確認本校並無供售基改之相關原料產品，已上陳報告後上網公告，另將檔案建置於學務處衛保組網頁「餐飲衛生管理食安專區」供查閱。

五、本學期外部單位稽查：

- (1)臺南市環保局 10 月 14 日稽查購物塑膠袋及塑膠類免洗餐具使用情形，並無違規事項；11 月 27 日查核廢食用油流向，所有餐廳都有申請「廢油 QR-code」隨時查詢流向與回收申報數量。
- (2)教育部 12 月 15 日「106 年大專校院餐飲衛生輔導訪視」，訪視結果與當日會議資料已上陳核報告完畢。

六、本學期校園供餐品質提升與認證：

- (1)為了本校師生之食具安全，本學期開始，校園所有餐廳內用餐具，全面改用不銹鋼與陶瓷材質。
- (2)考量本校茹素師生餐食需求；學餐 2 樓特別規劃「素食區」；另美食街販售素食餐點者，皆標示「提供素食」，供師生選用。
- (3)106 學年 6 家新進業者通過「106 南市餐飲衛生評級-優級或良級認證」，目前共有 9 家優級和 1 家良級認證。
- (4)106 年 12 月本校的健康餐盒榮獲 106 年臺南市健康餐盒「養生餐盒」與「高纖餐盒」兩項認證。

敬陳

校長

線

承辦單位	會辦單位	決行
承辦人 衛生保健組 營養師 林美孝 0306	總務處 事務組長 尤仁智 3/12	主任秘書 林美孝 3/12
衛保組長 衛生保健組 組長 蘇家愷 107.03.06	總務長 總務處 沈俊宏 3/13 撥：配合智能承商，落實餐飲衛生管制	副校長
副學務長 林美孝 校務公告讓 全體師生食得安心。	學務處 學務長 王揚智 3/17	校長 王揚智 3/15
學務處 學務長 王揚智 複閱 3/17		

餐廳：六宿學生餐廳

106 年 09 月餐飲衛生檢查報告

日期	檢查不合格項目	商家現場回應	複查結果	備註
9/21 11:30a.m..	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 廚房工程待處理 洗滌劑需設專櫃管理，上鎖 保溫台*1 待修繕 廚餘桶需設置專放區 原物料管理:食材標示有效期限分裝內容物、開封日期 檢體留存:每日午餐供餐結束送至衛保組冰箱 	<ol style="list-style-type: none"> 正確洗手標示，如廁後應洗手，環保公告請張貼 廚房排水請廠商協助處理 周末加強環境清潔，廢棄物清除 10月初環保單位將稽查廢物&塑膠袋
9/29 10:20a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 9/29 複查全部體檢資料→皆符合規定 周末加強整理 乾料庫房地面積水 9/29 檢查廚房餐廳照度→合格 洗滌區(前處理區)悶熱，請盡快處理 洗滌劑專櫃專人上鎖存放管理 冷凍>-18℃ 冷藏>7℃ 保溫櫃溫度 60-85℃ 冷凍庫內需離地 5 公分以上 加強分類存放 加強原料整理分類存放，張貼分裝標示貼紙。 洗手檯張貼正確洗手步驟及「如廁後應洗手」 5℃，48hrs 檢體留存 	<ol style="list-style-type: none"> 乾料庫房地面積水，請盡速請廠商處理 水箱漏水問題 洗滌區(前處理區)非常悶熱，請營繕組加強督促廠商加裝冷氣事宜。 9/29 完成廚房餐廳照度檢測→皆符合規定 10月初環保單問將到校稽查廢食用油 & 塑膠袋 餐廳 1F→2F 樓梯區布告欄未裝設，請營繕組協助通知建商儘速裝設 冷藏庫與牆壁有大縫隙，請營繕組協調處理

檢查人員: 林美孝

餐廳：六宿學生餐廳

106 年 10 月餐飲衛生檢查報告

日期	檢查不合格項目	商家現場回應	複查結果	備註
10/06 10:40a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 符合食品安全供應溫度: 冷凍-19°C 冷藏 6~7°C 即食-18°C 冷飲 5°C 保溫櫃>70°C 檢體保存 48 小時, 7°C 	<ol style="list-style-type: none"> 紙箱不得入庫(含冷凍、乾料庫房) 洗手臺放消毒酒精 乾料庫房地面潮濕, 疑似冷凍冷藏冰箱漏水, 請廠商協助處理 10/7 晚上不供餐, 公告揭知 出入口空氣簾周末請加強清洗
10/13 10:30 a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 4°C 保溫櫃>60°C 檢體保存 48 小時, 7°C 	<ol style="list-style-type: none"> 空氣門周末要清洗, 側門紗窗加強刷洗 一樓走道天花板漏水, 已通知六宿教官, 聯絡營繕組協助處理 提供「素食區」餐盒, 於 10/16 開始實施, 標示已張貼
10/19 10:30 a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 統一工作服-白 Polo 衫 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 7°C 保溫櫃>60°C 檢體保存 48 小時, 7°C 	<ol style="list-style-type: none"> 10/17(二)環保局至校餐廳查核塑膠袋和廢油, 皆符合規定 10/16(一)起二樓自助餐供餐臺增設「素食區」, 餐具/供餐區域有效區隔 空氣簾已清洗乾淨
10/27 10:30 a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 保溫櫃>60°C 檢體保存 48 小時, 7°C 	<ol style="list-style-type: none"> 1 樓天花板漏水, 請營繕組協助盡快處理 洗米瀝水下面要再放不漏水的盆子, 減少地板濕滑 周末加強出入口紗窗門清洗

檢查人員: 林美孝

餐廳：六宿學生餐廳

106 年 11 月餐飲衛生檢查報告

日期	檢查不合格項目	商家現場回應	複查結果	備註
11/02 11:30a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 符合食品安全供應溫度: 冷凍-21°C 冷藏 6°C 冷飲 6°C 保溫櫃>60°C x5 臺 乾料庫積水 檢體保存 48 小時, 7°C 	<ol style="list-style-type: none"> 冰箱(冷藏、冷凍)、乾料庫房設置溫度計、溼度計 廚房緩衝區地勢易導致地板清洗後, 水往乾庫房聚積, 請協同營繕組建立改善方式, 及平時加強拖乾地面 請委外消毒公司近期實施環境消毒, 完成病蟲害防治
11/10 11:10 a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 符合食品安全供應溫度: 冷凍-19°C 冷藏 5.5°C 即食-18°C 冷飲 4.8°C 保溫櫃>72°C、>68°C、>73°C、>65°C 倉庫 28°C 濕度 65% 檢體保存 48 小時, 幼兒 5°C 二樓 5°C 	<ol style="list-style-type: none"> 男女更衣室、員工休息室、廚房作業區尚未設置標示牌, 請營繕組協助督導廠商 1 樓側門外的雜物, 請分類、回收、丟棄整理, 請保管組協助回收報廢事務 乾料庫房地積水, 疑似地勢坡度, 請營繕組協助改善 截油槽截油功能差, 請營繕組通知廠商協助處理 因應 12/8(五)學校餐廳衛生輔導評鑑, 請積極準備, 另廚房環境需改善加強之處, 請承包商健康素處理, 也請總務處協助督導工程驗收事務
11/15 10:00 a.m.	1. 倉庫地板積水	現場立即拖乾	<ol style="list-style-type: none"> 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 2.2°C 保溫櫃>60°C 請調高至 80°C 以維持中心溫度 檢體保存 48 小時, 7°C 	<ol style="list-style-type: none"> SGS 11/15 至餐廳採樣、取三樣, 結果於 7~15 天出爐 原物料標示加強管理採先進先出, 需製作分裝貼紙 保溫臺溫度調高至 80°C, 以維持中心溫度達 60°C 以上 乾料庫房地積水, 請隨時擦乾, 再確認地面坡度

				改善
11/24 11:00 a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-19°C 冷藏 5.5°C 即食-20°C 2. 保溫櫃 中心溫度≥ 70 表面溫度 45-57 3. 檢體保存 48 小時, 5°C(二樓) 4.3°C(幼) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 11/24(五)晚上不供餐, 進行環境消毒工程及瓦斯管路檢查, 已公告 2. 11/15(三)SGS 至學餐取樣進行微生物檢驗, 抽檢三樣皆符合衛生標準 3. 本週調查基因改造食品使用情形, 11/23 已完成 4. 「食材驗收流程與產品標籤管理」教育訓練於 11/24 完成 5. 12/1~12/28 衛保組將於校內餐廳推廣健康餐食促進活動, 屆時請學餐協助辦理

檢查人員: 林美孝

餐廳：六宿學生餐廳

106 年 12 月餐飲衛生檢查報告

日期	檢查不合格項目	商家現場回應	複查結果	備註
12/01 11:00a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 7°C 保溫櫃>60°C 2. 保溫櫃>60°C 3. 檢體保存 48 小時, 7°C 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 無。近期防範禽流感冒與新型流感, 請宣導禽肉、蛋品需煮熟注意個人衛生 2. 12/15 衛生輔導評鑑, 自評表請餐廳業者先填寫, 由衛保組複檢 3. 12/1-12/30 辦理「蔬。福。愛地球」健康餐食促進活動, 請協助辦理
12/08 11:00 a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. >200 Lax 作業區 2. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-20°C 冷藏 4°C 即食-20°C 冷飲 3°C 3. 保溫櫃>70°C 開 95°C x 5 臺 涼拌菜 1 臺 4. 檢體保存 48 小時 >7°C 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 12/15 衛生輔導評核請派人列席, 早上 9:00, F201 會議室 2. 12/14 請加強餐廳, 廚房環境整理, 12/14 會進行預評, 相關表單請備妥 3. 商品標示再次詢檢, 請平日落實執行 4. W 五下午進行環境大清掃, 晚餐不供應, 12/9(六)校慶有園遊會故不營業
12/13 09:00 a.m.	1. 紗門上紗窗已更換, 但門無法關	無	<ol style="list-style-type: none"> 2. 地面保持不積水, 隨時刮地 3. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 7°C 冷飲 6.8°C 即食-19°C 4. 保溫櫃>75°C 5. 檢體保存 48 小時, ≥7°C (2F:4.5°C 幼:5°C) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. W 四下班前加強廚房內、外環境整潔 2. W 五餐廳衛生輔導實地評核, 請餐飲工作人員做好準備 3. 廚房地面要經常保持乾燥, 洗滌完請先將多餘水分刮除 4. 餐廳側門紗門之紗窗已更新, 但門無法關閉請營繕組派人協助處理
12/21 11:00 a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 7°C 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 自主管理表單, 請宣導確實填寫 2. 地板較不油膩, 且無積水, 請繼續保持

			<p>2. 保溫櫃<60°C，保溫櫃設定>70°C</p> <p>3. 檢體保存 48 小時，<7°C (2F:5°C 幼:4.7°C)</p>	<p>3. 截油槽 4 槽清濁度相同，似乎無截油槽應有的能力，請營養組協助處理</p>
12/27 11.00a.m.	無	無	<p>1. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 7°C</p> <p>2. 保溫櫃>60°C，保溫櫃設定 70°C</p> <p>3. 檢體保存 48 小時，<7°C</p>	<p>1. 12/28(四)晚上不供餐，樂大辦理餐會，再上網公告</p> <p>2. 年末前廚房進行大掃除，並將食材妥善保存</p> <p>3. 雨鞋購新(新進洗碗工讀生腳較大)</p>

檢查人員: 林美孝

餐廳：六宿學生餐廳

107 年 1 月餐飲衛生檢查報告

日期	檢查不合格項目	商家現場回應	複查結果	備註
01/04 10:00 a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 7°C 即食-18°C 2. 保溫櫃<60°C (設 70°C以上) 3. 檢體保存 48 小時 ≤7°C (2F:4°C 幼 :5°C) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 預防食物交叉汙染與個人衛生習慣強化多洗手、食材肉品需完全煮熟，防止食物中毒之情形發生 2. 全面禁止「免費提供購物塑膠袋」請配合辦理，違者由店家自付罰則 3. 靜電排煙系統室的燈不亮(損壞)，請總務、營繕協助處理，以免人員進出發生危險 4. W 五晚上因辦理活動，晚餐不供餐，將公告揭知
01/12 10:00a.m	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 紗窗門/空氣簾周末請加強清理 2. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 即食-20°C 3. 保溫櫃設定>90°C(天冷) 4. 快即期調味料請處裡妥當 5. 檢體保存 48 小時， (2F: 5°C 幼 5°C) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 聯合督導會議決議事項請配合辦理 2. 地面，牆壁油膩，供餐後請加強刷洗(周末) 3. 本學期學餐營業至 1/18(四)中午，已公告揭知 4. 期末放假前，剩餘食材請加強整理

檢查人員: 林美孝

餐廳：W 磅磚館

106 年 09 月餐飲衛生檢查報告

日期	檢查不合格項目	商家現場回應	複查結果	備註
9/22 11:30a.m..	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 健康檢查:補件 9/27 前 檢體留存:27°C，2 天存放 	<ol style="list-style-type: none"> 9/22 衛生稽核，南市衛生局人員，評委共 4 人，稽核共 6 間店家，請櫃位依缺失建議事項，落實改善，下週複檢。 9/22 下午商場進行環境消毒，下週供餐前請櫃位清理後再供餐。 請營繕組協助早餐店 (點鮮坊)天花板封口。
9/28 10:00a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 保溫臺>60°C 檢體冰箱:4.5°C，4°C 	<ol style="list-style-type: none"> 9/27 衛生局「臺南市優良店評核」，需補件的資料補給衛生局稽查組人員 9/25 SGS 到櫃位抽驗，評核結果請商管提供備查。 環保局 9/25 至校評鑑建議資源回收區增設紙餐盒回收桶，本週五完成改善。 完成所有櫃位照度檢測，接>200(Lux)。

檢查人員: 林美孝

餐廳：磅磚館美食街 1-2F

106 年 10 月餐飲衛生檢查報告

日期	檢查不合格項目	商家現場回應	複查結果	備註
10/05 10:00a.m..	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 垃圾桶、廚餘桶、其他廢棄物提醒經常蓋上 2. 檢體 < 7°C，保存 48 小時 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 11 前放入食材檢體冰箱(食物檢體) 2. 加強宣導紙箱不得入庫 3. 本周五須公告配合連假餐廳營業公告 4. 牛肉來源(鼎旺、早餐)需張貼來源告示。另標示豆漿為非基改
10/12 10:50a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 7°C 每日兩次紀錄 2. 保溫櫃 > 60°C 3. 庫房廚房紙箱不得入庫 4. 檢體 7°C 以下，保存 48 小時 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 紙餐盒回收桶已設置 2. 加強宣導原物料進貨後，外包紙箱拆除，紙箱不入庫 3. 店家內用餐具含不銹鋼、瓷碗，洗淨後放入消毒櫃消毒烘乾
10/20 10:30a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 7°C 2. 保溫櫃 > 60°C 3. 垃圾桶隨手加蓋，加蓋後應洗手 4. 檢體 7°C 以下，保存 48 小時，午 11 點前放入，晚 17 點前放入 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 10/17(二)南市環保局至校美食街稽查素較和廢油，皆符合規定 2. 本周末加強廚房環境(含地板)、庫房整理(冰箱、乾料庫) 3. 早餐鬆餅加貼標示，「本店提供素食餐點」
10/26 10:30a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保溫櫃 > 60°C 2. 檢體 7°C 以下，保存 48 小時 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 下周四 11/2 餐廳聯合督導 2. 內用請宣導不提供外帶餐盒(鼎旺) 3. 冰箱內有出水(血水、菜汁、霜水)，下班前請重新清洗 4. 周末緩衝區走道(油、滑)請加強刷洗

檢查人員: 林美孝

日期	檢查不合格項目	商家現場回應	複查結果	備註
11/02 10:30a.m..	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保溫櫃>60°C,請店家到店先開保溫臺加熱 2. 食品添加物需另外設置專區管理解存放 3. 檢體<7°C,保存48小時 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 11/2 早上 10:30 執行餐廳「衛生聯合督導」,請依建議改善 2. 南市衛生評核此次大家新櫃位參加,5 家通過優級,1 家良級 3. 倉庫乾料、調味料之有效期限、保存方式,請店家妥善管理 FIFO 非業務使用請清除 4. 二樓重食櫃「點鮮坊」之截油槽一位問題,請營繕組協助管路件查,了解原因後處理
11/09 11:00a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 洗滌餐具專人專櫃管理(需紀錄) 2. 請溫度調高 70°C 以上 3. 剩菜、廚餘及其他廢棄物請店家隨時關蓋,洗手 4. 請店家調味料每日供餐結束後,包裝妥當整籃放回乾料庫房 5. 請店家 11 點前放入檢體箱 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品添加物請專櫃管理,需有紀錄表單,做數量管理,領用人紀錄 2. 外面廠商進駐請提醒,本校不得供應塑膠袋及需做檢體留存 3. 上週聯合督導(優良店)授獎,請通知店家衛生局領取 4. 飛鏢餐廳,提供未標示自調飲料,11/3 下午請店家直接下架禁止販售,當日晚上店家直接載回,11/9 複檢已無再售,爾後持續追蹤
11/16 11:00a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 7°C 2. 檢體 2°C 3°C,保存 48 小時 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查店家倉貯基改食品使用情形,並宣導「學校禁用基改食品」,及其初期加工品(黃豆、玉米) 2. 自製飲料或輕食製作後,請標示使用期限,再上架販售 3. 參加南市衛生評核店家,請將優或良級獎狀全面掛上

11/23 11:00a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18℃ 冷藏 7℃ 2. 加熱臺>60℃ 3. 11 點前放置 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 11/24(五)晚上 8:00 美食街二樓進行環境大消毒，營業時間異動已公告 2. 本週調查基因改造食品使用情形，含 7-11、星巴克及二樓櫃位共 30 樣商品 3. 12 月 1 日~12 月 28 日衛保組將於校內餐廳推廣健康餐食促進活動，屆時請商場及店家協助辦理 4. 上週採樣事項店家皆已進行改善(油品更換紀錄)
11/30 11:30a.m.	無	無		<ol style="list-style-type: none"> 1. 無。近期防範禽流感與新型流感，請宣導禽肉、蛋品需煮熟注意個人衛生 2. 12/15 衛生輔導評鑑，自評表請商場統一填寫並複檢現場情況是否符合 3. 12/1-12/30 辦理「。福。愛地球」健康餐食促進活動，請協助辦理

檢查人員: 林美孝

餐廳：磅磚館美食街 1-2F

106 年 12 月餐飲衛生檢查報告

日期	檢查不合格項目	商家現場回應	複查結果	備註
12/07 11:15a.m.	牆壁磚塊脫落 morning house 請修繕處裡	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 光度 >200 Lux 烹調區 >100Lux 作業區 2. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 7°C 3. 請各店家熱藏溫度開 65°C 以上 4. 檢體 <7°C, 保存 48 小時 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 12/15 衛生輔導評核請統一商場列席, 早上 9:00, F201 會議室 2. 12/14 請加強現場環境清潔, 12/14 會進行預評, 相關表單請備妥 3. Morning house 牆壁磁磚脫落, 請營膳組協助修繕 4. 「禽流感病毒」近期鄰國有發生, 請宣導工作人員做好自主健康管理及注意個人衛生, 雞肉蛋品要煮熟
12/13 15:00p.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 無三槽式水槽 2. <60°C 3. 檢體 <7°C, 保存 48 小時 (午 11:00 晚 17:00 前放置) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 12/14(W 四)下午進行環境大掃除, 緩衝區地板再刷洗 2. 12/15(W 五)上午衛生輔導, 請店家做好準備 3. 午餐供應至部忙碌時, 所有菜餚須加蓋, 妥善保存(溫)
12/20 11:00a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 口罩提醒工作人員隨時戴上 2. 光度 >200Lux 3. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 7°C 4. 提醒保溫臺溫度 set 在 70°C 以上 5. 病媒防治: 1.請店家 W 五加強內庫整理 2.請消毒廠商加強死角消毒作業 6. 午餐 11 點須放置完成 晚餐 17 點 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提醒各櫃位, 保溫臺設定 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 早上 10:00 前開啟, 並注意內部清潔 2. 人員請加強個人衛生習慣宣導, 口罩隨時戴好覆蓋口鼻 3. 請加強廚房內部清潔作業, 減少病媒孳生
12/28 11:30a.m.	無	無	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提醒店家加熱臺提前開(11:00 前) 設定 70°C 以上 2. 倉庫周末前加強整理 3. 檢體 <7°C, 保存 48 小時 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 連假前倉貯加強整理, 環境清潔也是 2. 蛋品全部放水箱

檢查人員: 林美孝

餐廳：磅磚館美食街 1-2F

107 年 1 月餐飲衛生檢查報告

日期	檢查不合格項目	商家現場回應	複查結果	備註
01/04 11:25a.m..	<p>落實放置檢體</p> <p>1.足量檢體(200 克/份)</p> <p>2.主食份量需有整份 (尤其肉類)</p>	無	<p>1. 符合食品安全供應溫度: 冷凍-18°C 冷藏 7°C</p> <p>2. 餐具需放置固定容器</p> <p>3. 垃圾桶隨手加蓋</p>	<p>1. 預防食物交叉汙染與個人衛生習慣強化多洗手，食材肉品需完全煮熟，防止食物中毒之情事發生</p> <p>2. 加強店家宣導，全面禁止「免費提供購物塑膠袋」，請配合辦理，違者由店家自付罰則</p> <p>3. 檢體留存:請督導放置足夠即當餐落實重新放置，以育水活性，低酸性食品為重點，留存項目(ex:肉品)</p> <p>4. 食材原物料有效期限(時間)如有模糊不清需換貨或退貨處理</p>
01/11 10:30a.m.	無	無	<p>1. >60°C</p> <p>2. 檢體<7°C,保存 48 小時量 >200g/份 >7°C 2 天</p>	<p>1. 提前結束的店家內部加強整理，所有食材妥善存放或清除</p> <p>2. 1/18-19 全國校長會議將使用 2 樓作為貴賓用餐區，商場請將注意場地維護</p> <p>3. 期末營業時間，上網公告揭知</p>

檢查人員：林美孝